

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500

*Meine
Empfehlung*

Rascasse-Filet mit Champignons und Speck

Zutaten
800 g Rascasse-Filets
250 g Champignons
(alt. Pfifferlinge)
2 gehackte Schalotten
50 g geschlagene Sahne
2 EBl. gehackten
Schnittlauch
60 g Speck in Würfel
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Die Rascasse-Filets waschen und trockentupfen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Schalotten in Öl anschwitzen, Champignons dazugeben, die Sahne mit dem Schnittlauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer zweiten Pfanne den Speck resch anbraten und warmstellen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Öl auf der Fleischseite ca. eine Minute und auf der Hautseite ca. drei Minuten braten. Das Rascasse-Filet auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und mit dem Speck dekorieren.

Als Beilage empfehlen wir breite Nudeln oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr

Peter Dechant